VAUCLUSE.FR

On est début septembre, il est presque 9h30. Le ballet des tracteurs s’active devant la cave La Comtadine, à Puyméras, et montre que les vendanges ont démarré. Ce jour-là, les viticulteurs se sont levés de très bonne heure pour ramasser le raisin, avant que la pluie n’arrive. Les remorques déversent les précieux grains dans les entrailles de la coopérative, là où ils seront transformés en nouveau millésime. Ces premiers raisins serviront à produire du rosé. Les derniers, ramassés fin septembre-début octobre, sont ceux destinés à composer les vins rouges en Côtes du Rhône Villages nommés Puyméras.

Puyméras est une dénomination géographique de l’AOC Côtes du Rhône Villages, soit le niveau le plus élevé de reconnaissance dans ce vignoble, qui s’étend sur cinq communes au croisement du Vaucluse et de la Drôme : Mérindol-les-

VITICULTURE

Le Vaucluse au rythme des vendanges

Septembre, c’est le mois des vendanges. Et cette année, plusieurs Côtes du Rhône Villages fêtent les vingt ans de leur appellation. Dans le Vaucluse, c’est le cas notamment de Puyméras et du Massif d’Uchaux. Alors forcément, la récolte revêt une dimension particulière.

Publié le 17 septembre 2025

Puyméras est l’un des terroirs les plus tardifs des Côtes-du-Rhône.

Vaucluse
Chargement...

.

Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Faucon, Saint-Romain-en-Viennois et Puyméras. Et cette année est particulière puisque cela fait 20 ans qu’a été obtenue cette appellation. « Bien évidemment, on a fêté cela en août dans les vignes », atteste Vincent Dessalles, vice-président de la cave de Puyméras et coprésident de la commission Villages nommés Puyméras.

« Il faut trouver l’équilibre entre ce que l’on recherche et ce que la météo nous donne »

Ce qui fait la spécificité du Côtes du Rhône villages Puyméras ? « C’est l’un des terroirs les plus tardifs des Côtes du Rhône.Il faut dire que nos vignes se trouvent à une altitude moyenne de 400 mètres », pointe Vincent Dessalles, en désignant le paysage particulièrement vallonné, avec en arrière-plan le Mont Ventoux. La production du Côtes du Rhône Puyméras était d’un peu moins de 500 hL en 2024.

Les viticulteurs sont aux aguets : « Il faut trouver l’équilibre entre ce que l’on recherche et ce que la météo nous donne. C’est un moment paroxystique, on peut vite tomber dans le trop ou pas assez », poursuit le vice-président de la cave. En passant dans les vignes, il goûte pour évaluer la maturité des baies, il regarde leur taille, leur couleur. « Là, ce n’est pas encore mûr. On voit les pépins qui commencent à brunir mais qui sont encore un peu verts. Si le raisin était mûr, mes doigts seraient couleur sang », constate-t-il en écrasant un grain dans sa main.

Etendre cette dénomination aux vins blancs

Pour l’heure, la dénomination Puyméras n’est reconnue qu’en rouge. Mais ce vignoble, aux côtés de dix autres Villages nommés, a déposé un dossier groupé auprès de l’INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) afin d’obtenir la reconnaissance du blanc. C’est aussi le cas de Massif d’Uchaux, qui célèbre également ses deux décennies. La production était d’un peu plus de 4 000 hectolitres en 2024, et s’étendait sur les communes de Lagarde-Paréol, Mondragon, Piolenc, Sérignan-du-Comtat et Uchaux.

Cette année, la récolte s’annonce plutôt bonne : « Pour l’instant, ce que nous goûtons est prometteur. La deuxième vague de chaleur a impacté la vigne en concentrant l’alcool et l’acidité mais la pluie de septembre a un peu débloqué », estime Marie-Pierre Plumet, qui a fondé le Domaine la Cabotte en 1981. Sur sa production, environ 250 hL sont en Côtes du Rhône Villages nommés Massif d’Uchaux : « C’est un vin avec beaucoup de fraîcheur, beaucoup de finesse qui sont amenées par un sol composé de grés silico-calcaire. » Alors que les premières cuves sont déjà remplies, les équipes de vendangeurs s’activent entre les

Au Domaine La Cabotte, les vendanges se font à la main dans plusieurs parcelles.

.

rangées de vignes, tantôt le dos tantôt les genoux pliés. Ce jour-là, ils ramassent du grenache blanc. « Les vendanges, c’est l’aboutissement d’une année de travail. Et comme on les vit en groupe, c’est également un temps fort de convivialité », conclut Vincent, un fidèle vendangeur du domaine depuis 2017.

Hôtel du Département
Rue Viala - CS 60516

84909 Avignon Cedex 09
04 90 16 15 00

Département de Vaucluse

.